

# CAFFÈ EDEN

8.00 - 12.00 BREAKFAST

## FOOD

Brioche dolce / salata vuota <i>Empty sweet / salted brioche</i>	1,8
Brioche dolce farcita con crema, confettura, nocciolata, pistacchio <i>Filled sweet brioche with cream, jam, hazelnut, pistachio</i>	2,3
Brioche integrale al miele <i>Wholemeal brioche with honey</i>	2,3
Brioche salata farcita <i>Filled salted brioche</i>	3,5
Pain au chocolat	3
Brownies	2,5
Muffin	3
Pancakes	9
Yogurt bianco con cereali / frutta <i>Plain yogurt with cereal / fruit</i>	4
Yogurt alla frutta <i>Fruit yogurt</i>	2,5

## SPECIAL

Omelette con Parmigiano Reggiano e prosciutto cotto affumicato <i>Omelet with Parmigiano Reggiano and smoked ham</i>	11
Uovo pochè, salsa olandese, pancetta e tigella tostata <i>Poached egg, hollandaise sauce, bacon and toasted tigella</i>	12
Avocado toast <i>Avocado toast</i>	9
Toast con prosciutto crudo di Parma e formaggio <i>Parma ham and cheese toast</i>	9

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty.  
Frozen products may be used if fresh ones are not available.



# CAFFÈ EDEN

8.00 - 18.30

DRINK

## SOFT DRINK

Acqua gas / nat 75 cl <i>Still / Sparkling Water 75 cl</i>	3
Soft Drinks	3,5
Espresso	1,5
Espresso decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	1,7
Caffè d'orzo / Caffè Ginseng <i>Barley coffee / Ginseng coffee</i>	2,1
Caffè americano <i>American coffee</i>	1,5
Marocchino	1,7
Cappuccino	2
Cappuccino Doppio	3,2
Cappuccino deca / Cappuccino di soya <i>Decaf / Soy cappuccino</i>	2,2
Latte macchiato <i>Milk with coffee</i>	2,2
Caffè shakerato	3,4
Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	4
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	3,5
Tè caldo / Tisana <i>Hot tea</i>	3,5
Tè freddo <i>Ice tea</i>	3,5
Cioccolata calda ( + Panna € 0,50 ) <i>Hot chocolate ( + Cream € 0,50 )</i>	4

## WINES

<b>BOLLICINE / SPARKLING WINES</b>	
Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne	70
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut	10/48
Gradizzolo - Alionza - Dosaggio Zero	7/32
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama ( rosso / red )	6/28
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal - Valdobbiadene Prosecco DOCG	8/38
<b>VINI BIANCHI / WHITE WINES</b>	
Pommier Chablis - Chardonnay	70
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition	10/48
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori	6/28
<b>VINI ROSSI / RED WINES</b>	
Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero	70
Gradizzolo - Barbera	6/28
Buondonno - Chianti Classico	8/38

## BEERS

Jake - APA - Birrificio Bellazzi - 33 cl	7,5
Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) - 37,5 cl	8
Pils - Au Hallertau (Germany) - 50 cl	7,5
Spaceman - Brewfist (Italia) - 33 cl	7,5
Weiss - Manifattura Birra Bologna - 50 cl	9
Ichnusa non filtrata / Ichnusa unfiltered beer - 33 cl	5,5
Moretti - 33 cl	4

## COCKTAILS

CAMPARI ORANGE Soda - Orange	10
SPRITZ Aperol - Campari - Select	10
AMERICANO Soda, vermouth, bitter campari	10
NEGRONI Classico - Sbagliato - Negroski gin, vermouth, bitter campari	12
MOSCOW MULE ginger beer, vodka, lime	12
GIN TONIC Hendricks	12
Gin mare - Tanqueray n. ten	15